

LÉGUMES ANCIENS

Tomate ancienne

Des variétés anciennes aux formes et couleurs multiples, pour des assiettes généreuses.

La tomate ancienne regroupe des variétés traditionnelles aux formes irrégulières et aux couleurs variées : rouge, rose, jaune, verte, noire. Leur chair, souvent dense et charnue, offre des saveurs plus marquées et plus contrastées que celles des tomates standard. Elles s'expriment pleinement crues, simplement tranchées, assaisonnées d'huile d'olive et de sel, et permettent des assiettes très colorées.

SAVEUR

charnue, sucrée, saveurs variées

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○		○

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **Vrac 3,5 kg**
- **Vrac**
- **Vrac 3,4 kg**

En cuisine

- En carpaccio multicolore à l'huile d'olive
- Avec burrata ou mozzarella en entrée
- En gaspacho, coulis ou tarte fine

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr